gebruiksaanwijzing
elektro oven

mode d'emploi
four electro

Bedienungsanleitung
Elektro Backofen

instructions for use
electric oven

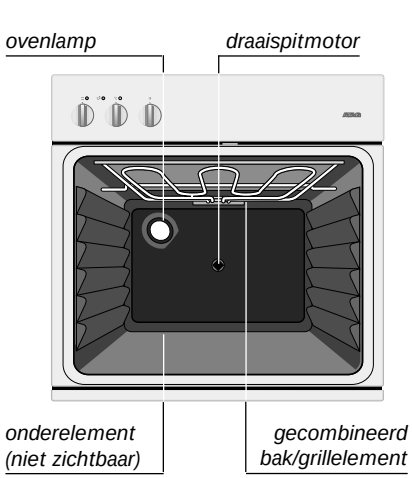
OX/OG/OS20..A
OX/OG/OS60..A
OX/OG/OS60..C

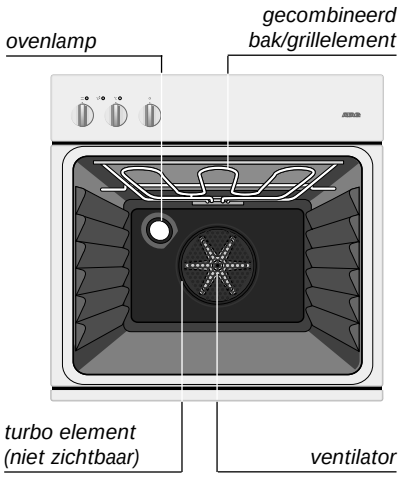
gba 700000184000

ATAG

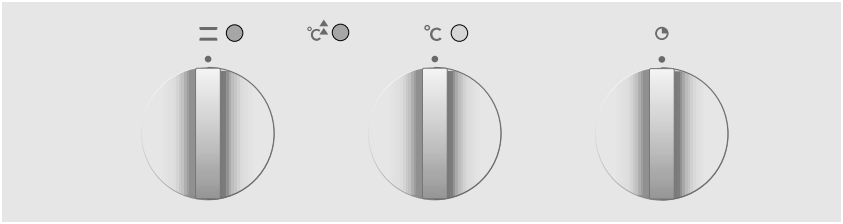
ATAG

beschrijving





bedieningsknoppen



ovenfuncties *temperatuurinstelling* *kookwekker**
(max. 120 min.)

indicatielampjes

Licht op als er een functie is geselecteerd

Licht op wanneer de oven voorverwarmt

Licht op als snel voorverwarmen is geselecteerd

* indien aanwezig

ovenfuncties*

Zie voor meer informatie pag. 8.

- *turbo; hetelucht*
- *infra; boven- en onderwarmte*
- *onderwarmte*
- *spaargrill*
- *maxi-grill*
- *snel voorverwarmen*
- *verlichting*

* indien aanwezig

voorwoord

De bediening van deze oven is eenvoudig. Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van deze toestellen.
De handleiding beschrijft meerdere modellen.
In het hoofdstuk bediening zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. Niet alle functies zijn van toepassing voor ieder toestel. Ook vindt u er bak- en braadaanwijzingen waarmee u uw voordeel kunt doen.

Voor de installatie is een separaat installatievoorschrift bijgevoegd. Hierin vindt u tevens de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de installatie en aansluiting.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

U heeft gekozen voor een oven van Atag.
Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product.

De ovens hebben een breed toepassingsgebied. Uw favoriete recepten geven zeker een uitstekend resultaat. U kiest simpel de gewenste functie en de juiste temperatuur.

De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat. De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de bedieningsknop ondergebracht.

veiligheid
waar u op moet letten 4 – 5

ingebruikname
voor u gaat bakken 6

bediening
inschakelen 7

kookaanwijzingen
ovenfuncties 8
toebehoren 9
accessoires 9
bak- en braadtips 10 - 11

onderhoud
reinigen 12

storingen
wat moet ik doen als... 13

milieu aspecten
verpakking en toestel afvoeren 14

algemeen

Deze oven is uiterst veilig. Toch is er, net als bij elk product, een aantal zaken waar u op moet letten.

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

Voor veiligheidsaanwijzingen rondom de installatie verwijzen wij naar de voorschriften in het bijbehorende installatievoorschrift.

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

Open nooit de behuizing van het toestel en verander de mechanische en/of elektrische opbouw van het toestel niet. Dit kan leiden tot gevaarlijke situaties (aanraken van spanningvoerende onderdelen) en storingen.

Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.

Wanneer het aansluitsnoer beschadigd is moet het vervangen worden door de serviceafdeling van de fabrikant of minimaal gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel spanningsloos gemaakt worden. Neem de stekker uit de contactdoos of schakel de beveiliging in de meterkast uit.

Let op: maak het toestel spanningsloos voordat u de ovenlamp vervangt (zie "Storingen" pag. 13).

In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.

Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven.

Deze oven is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik hem alleen voor het bereiden van gerechten.

tijdens het gebruik

Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is, hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.

De oven is optimaal geïsoleerd en heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Desondanks vindt er altijd enige warmteoverdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt. Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.

Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.

De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.

Tijdens het gebruik wordt de oven heet. Let op dat u de ovenelementen niet per ongeluk aanraakt.

Gebruik de oven niet voor het opbergen van brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.

Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen. De damp kan vlam vatten als hij in aanraking komt met een heet ovenelement.

Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakplaten of -vormen op de ovenbodem. Deze houden namelijk de hitte tegen, waardoor emailschade kan ontstaan en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.

Giet nooit water in de hete oven. Hierdoor kan emailschade ontstaan.

Bereid diepvriesproducten zoals pizza's bij voorkeur op het rooster, bedekt met bakpapier. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door het grote temperatuurverschil.

oven en toebehoren reinigen

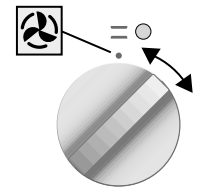
Neem het toebehoren uit de oven. Reinig het toebehoren en de binnenzijde van de oven met een mild reinigingsmiddel.

Schakel de oven één uur lang in op 250 °C (zie pagina 7). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.

opmerking
Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een “nieuwigheidsluchtje” ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in of open een raam.

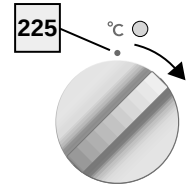
Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.

inschakelen



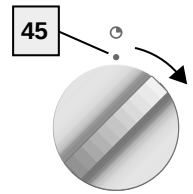
functie kiezen

functies
1 Kies een ovenfunctie.



temperatuur instellen

temperatuur
2 Stel de gewenste temperatuur in.



tijd instellen

bereidingstijd*
3 Stel de bereidingstijd in.
De indicatielampjes boven de knoppen gaan branden.
Indien u geen bereidingstijd wilt instellen, draait u de wekker op ✋.

uitschakelen

1 Draai de knoppen op ●.
De indicatielampjes doven.

let op!

De oven functioneert alleen wanneer de kookwekker* op ✋ staat of als er een tijd is ingesteld.

* indien aanwezig

turbo; hete lucht

U kunt op verschillende niveaus tegelijk bakken. Door de intensieve warmteoverdracht kunt u een ca. 20 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.

infra; boven- en onderwarmte

Infra is bedoeld voor het bakken op één niveau. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven voor de traditionele manier van bereiden. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

onderwarmte

Alleen de onderwarmte is ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van taart- en pizzabodems. U schakelt deze stand in aan het eind van een bakproces.

spaar-grill

Gebruik de spaargrill wanneer alleen in het midden van de oven een gerecht staat of bij gebruik van het draaispit. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu, maar van tijd tot tijd rood oplichten.

maxi-grill

Gebruik de maxi-grill voor grote porties, bijvoorbeeld bij een volledig bedekt rooster. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu, maar van tijd tot tijd rood oplichten.

voorverwarmen

Gebruik deze functie als u de oven extra snel wilt voorverwarmen.
Let op: Gebruik deze stand nooit om gerechten te bereiden. Plaats het gerecht pas in de oven nadat deze is voorverwarmd.

vlak rooster

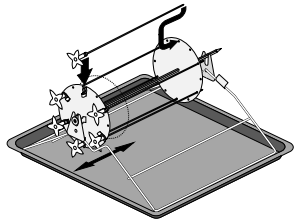
Voor grillen en bakken met bakvormen.

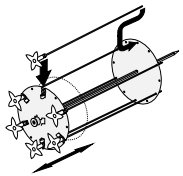
bakplaat/braadslede

Voor het bakken van deeg zonder vorm en het braden van vlees. De braadslede kan ook als lekbak gebruikt worden. De braadslede kan daartoe onder het rooster worden geschoven.

accessoires

draaispit met mixed grillset





Het draaispit gebruikt u voor het grilleren van grote stukken vlees, wild of gevogelte.
De mixed-grillset is voor het grilleren van kleine stukjes vlees en groente.

1 Laat de grillmotor draaien als u de grillset in de oven schuift.
2 Schuif de twee schijven op het draaispit. Let op dat de klemveren aan de voor- resp. achterzijde van het spit zitten.
3 Steek het uiteinde van de pen in een van de openingen van de achterste plaat (zie illustratie).
4 Druk de pen vervolgens aan de voorzijde in de klem.

energiebewust ovengebruik

Open de ovendeur zo weinig mogelijk.

Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidings-temperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met de turbofunctie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.

Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.

Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.

voorverwarmen

Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
U kunt de oven extra snel voorverwarmen op de speciale voorverwarmstand.

oven leeg

Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.

afkoelen

Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt. Sluit de ovendeur en laat de oven afkoelen.

kookaanwijzingen
bak- en braadtips

ovenservies

In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken. Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

bodem niet afdekken

Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.

tijdinstelling

Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de ovendeur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

warm houden

U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de turbofunctie en een temperatuur van 80 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

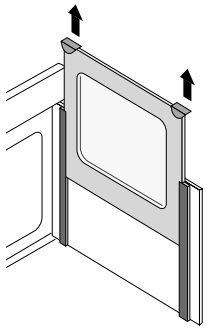
Gebruik de geëmailleerde bakplaat als lekbak tijdens het grillen.

reiniging na gebruik

Voor de reiniging van zowel de buiten- als de binnenzijde kunt u het beste een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) en een vochtige doek gebruiken.
Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.
Gebruik nooit agressieve middelen. Deze kunnen het email aantasten of krassen veroorzaken.

hardnekkige vlekken

Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of ovenreiniger. Verwijder aangekoekt vuil in de ovenruimte met een glasschraper.

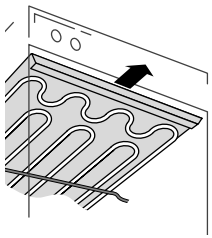


Het glazen paneel aan de binnenzijde van de deur is uitneembaar. Wanneer de oven onder het aanrechtblad is ingebouwd kan het zijn dat het glazen paneel niet uit de deur genomen kan worden. U kunt de ruit aan de binnenkant schoonmaken door een doek tussen de twee ruiten door te bewegen. De geleiders van de glasplaat aan de binnenzijde van de ovendeur kunnen verkleuren wanneer ze met ovenreiniger in contact komen. Lees eerst de aanwijzingen op de verpakking van de ovenreiniger, voordat u deze gebruikt.

reiniging toebehoren

Gebruik een mild reinigingsmiddel. Maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Eventueel aangekoekt vuil op de grillset kunt u verwijderen met staalwol.

grill-reflectieplaat



De oven is voorzien van een uitneembare grill-reflectieplaat. Als u de plaat wilt reinigen moet u deze recht naar voren uit de oven trekken.
Let er bij het terugplaatsen van de grill-reflectieplaat op dat de twee nokjes binnen het element vallen.

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf als volgt te verhelpen. Bel de servicedienst indien onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Oven of grill wordt niet warm.	Zekering in de meterkast defect.	Vervang de zekering.
Temperatuur niet goed.	Temperatuur verkeerd ingesteld.	Stel de oventemperatuur opnieuw in.
	Thermostaat defect.	Oven uitschakelen en de servicedienst bellen.
Ovenverlichting brandt niet.	Geen stroomtoevoer.	Steek de stekker in het stopcontact. Schakel de groepenschakelaar in de meterkast in.
	Lamp defect.	Oven uitschakelen en de lamp vervangen. Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de groepenschakelaar in de meterkast om te draaien of door de zekering te verwijderen. Het glaskapje kunt u uit de achterwand van de oven schroeven. Daarna is het lampje bereikbaar. Vervang deze door een nieuw lampje 230 V-50 Hz-300 °C/25 W.

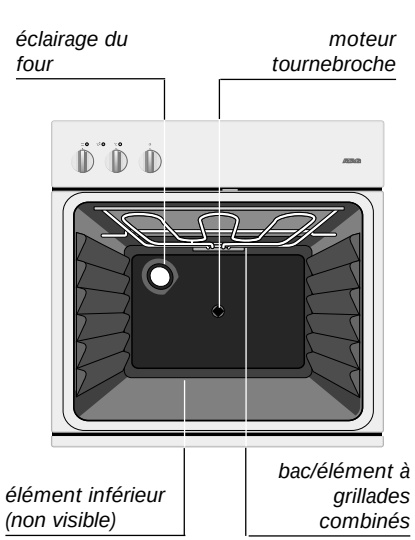
verpakking en toestel afvoeren

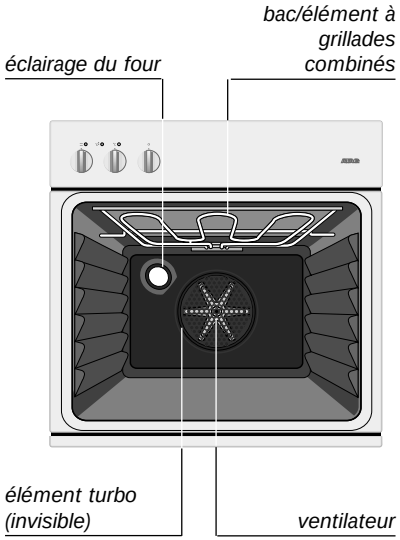
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

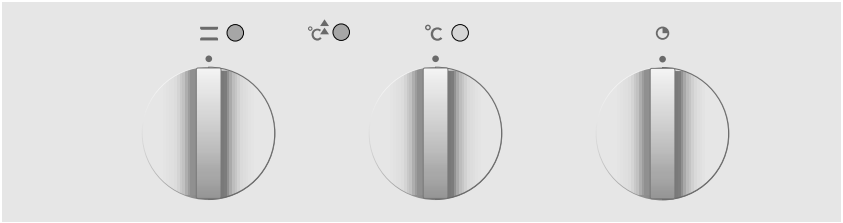
De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

description





panneau de commande



fonctions de four — *réglage de la température* — *minuterie* (max. 120 min.)*

voyants lumineux

S'enclenche dès qu'une fonction est sélectionnée

S'enclenche dès que la fonction Préchauffage rapide est sélectionnée

S'enclenche dès que le four est préchauffé

* si présente

fonctions de four*

Voir aussi page 8.

- *turbo; air chaud*
- *infra; chaleur d'en haut et chaleur d'en bas*
- *chaleur d'en bas*
- *ecogril*
- *maxigril*
- *préchauffage rapide*
- *éclairage*

* si présente

avant-propos

La commande de ce four est aisée. Ce manuel a surtout pour but de vous aider à découvrir toutes les possibilités que vous offre cet appareil.
Le mode d'emploi décrit divers modèles.
Dans le chapitre Commande, vous trouverez les différentes fonctions ordonnées clairement. Vous pourrez également tirer profit des divers conseils de cuisson.

Les prescriptions d'installation sont jointes séparément. Elles contiennent les prescriptions de sécurité relatives à l'installation et au branchement.

Conservez bien ce manuel. Il peut servir à tout autre utilisateur éventuel de l'appareil.

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfactions avec votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un four Atag. Les éléments qui sont à la base de la création de ce produit sont le confort d'utilisation optimal et la commande aisée.

Les fours ont un large champ d'application. Vos recettes préférées donneront certainement un résultat excellent. Sélectionnez simplement la fonction souhaitée et la température appropriée.

Les nombreuses possibilités de réglage vous permettent de réaliser exactement la préparation que vous désirez. Les fonctions du four figurent logiquement sur le panneau de commande.

sécurité
attention 4 – 5

mise en service
avant la première cuisson 6

commande
mise en marche 7

indications de cuisson
fonctions du four 8
accessoires 9
accessoires optionnels 9
conseils de cuisson 10 - 11

entretien
nettoyage 12

problèmes
que dois-je faire si... 13

aspects écologiques
évacuation emballage et appareil 14

généralités

Ce four offre la plus grande sécurité. Vous devrez cependant, comme pour chaque produit, faire attention à plusieurs aspects.

Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur agréé.

Pour les mesures de sécurité relatives à l'installation, nous vous renvoyons aux prescriptions d'installation qui sont jointes séparément.

Les réparations ne seront effectuées que par monteur électrotechnique agréé.

N'ouvrez jamais le coffre de l'appareil et n'en modifiez pas la structure mécanique ou électrique. Ceci pour éviter tout danger (risque de contact avec des pièces sous tension) et dérèglement.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

Si le câble de raccordement est endommagé, faites-le remplacer par le service après-vente du fabricant ou par un monteur qualifié pour éviter tout danger.

Pour réparer l'appareil ou le nettoyer, mettez-le hors tension en retirant la fiche de la prise de courant ou en appuyant sur le disjoncteur de protection dans le placard aux compteurs.

Attention : débranchez l'appareil avant de remplacer la lampe du four (voir "Problèmes" page 13).

Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

Si vous utilisez un appareil électrique, un mixer par ex. prenez soin ne pas coincer le fil électrique dans la porte du four chaud.

Ce four a été élaboré pour un usage ménager. Ne l'utilisez que pour la préparation de plats.

pendant l'utilisation

Réchauffez suffisamment vos plats. Le temps nécessaire dépend bien sûr de nombreux facteurs tels que la quantité et la nature du mets. Les bactéries que contient éventuellement la nourriture ne seront anéanties que si le mets est chauffé à plus de 70 °C pendant au moins 10 minutes. N'hésitez pas à prolonger la cuisson en cas de doute.

Le four est isolé de façon optimale et a un ventilateur qui refroidit le revêtement du four. Il se produit cependant toujours une transmission de chaleur qui réchauffe la paroi extérieure de l'appareil. Ce réchauffement ne dépasse absolument pas les normes.

Ne réchauffez jamais de boites de conserves non ouvertes. La surpression qui se produit dans la boite la ferait exploser.

Si vous utilisez le four à la température maximale pour une longue durée (pour griller ou rôtir par ex.), la vitre du four sera chaude. Eloignez les enfants du four.

Le four est chaud pendant le fonctionnement. **Attention** : ne pas toucher les éléments du four par inadvertance.

N'utilisez pas le four pour ranger des matières inflammables ou des matières susceptibles de se déformer légèrement.

Si vous préparez un plat contenant de l'alcool à haute température, l'alcool va s'évaporer. La vapeur peut prendre flamme en entrant en contact avec un élément chaud du four.

Ne couvrez jamais le fond du four avec du papier aluminium et ne placez pas non plus de plaque de four ou de moules sur le fond du four. L'aluminium retenant la chaleur, vous risqueriez d'endommager l'émail et d'obtenir un mauvais résultat de cuisson.

Ne versez jamais d'eau dans le four chaud. Vous risqueriez d'endommager l'émail.

Posez vos plats congelés (pizza par ex.) de préférence sur la grille couverte de papier à cuire. Si vous les posez sur la plaque de four, celle-ci pourra se déformer en raison de l'énorme différence de température.

nettoyer le four et les accessoires

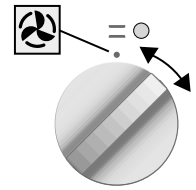
Retirez les accessoires du four et nettoyez les accessoires et l'intérieur du four avec un produit de nettoyage doux.

Mettez le four en marche pendant une heure à 250 °C (voir page 7) afin d'éliminer les graisses de protection qui ont été utilisées lors de la fabrication.

remarque
Quand vous faites chauffer le four pour la première fois, il se dégage une 'odeur de neuf'. Cela est normal. Mettez éventuellement la hotte aspirante en marche.

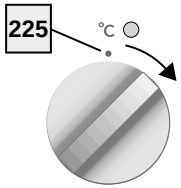
Nettoyez le four à l'eau chaude quand il est refroidi.

mise en marche



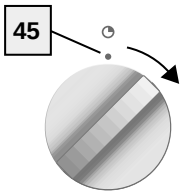
sélection de la fonction

fonctions
1 Sélectionnez une fonction.



réglage de la température

température
2 Réglez la température désirée.



réglage de la durée

durée de préparation*
3 Réglez la durée de préparation.
Les témoins situés au-dessus des boutons vont s'allumer.
Si vous ne voulez pas programmer la durée, vous remonterez le minuteur sur ✋.

arrêt

1 Tournez les boutons sur ●.
Les témoins s'éteignent.

attention !

Le four ne fonctionne que si le minuteur* se trouve sur ✋ ou si vous avez programmé une durée.

* si présente

turbo ; air chaud

Vous pouvez cuire simultanément à plusieurs niveaux. Grâce à la transmission intense de chaleur, la température que vous sélectionnerez pourra être inférieure de 20 °C à celle mentionnée dans les recettes classiques.

infra ; chaleur d'en haut et chaleur d'en bas

Infra convient à la cuisson à un niveau. Placez toujours le plat au milieu du four pour la préparation traditionnelle. Les mets montent et dorent bien.

chaleur d'en bas

Le four est réchauffé seulement par le bas. Cette forme de cuisson est brève et saisissante et convient aux fonds de tarte et de pizza. Vous enclenchez cette position à la fin du processus de cuisson.

ecogril

Utilisez l'écogril pour un seul plat placé au milieu du four ou si vous vous servez du tournebroche. Le thermostat règle aussi le gril. Le témoin rouge sur le visuel ne s'allumera donc pas de façon continue mais de temps en temps.

maxigril

Utilisez le maxigril pour les grandes quantités ; grille entièrement couverte par exemple. Le thermostat règle aussi le gril. Le témoin rouge sur le visuel ne s'allumera donc pas de façon continue mais de temps en temps.

préchauffage

Utilisez cette fonction si vous voulez préchauffer très rapidement le four.
Attention : n'utilisez jamais cette position pour la cuisson de vos plats. Placez le plat seulement dans le four après avoir préchauffé celui-ci.

grille plane

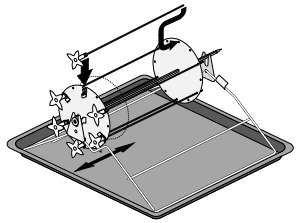
Pour les grillades et la cuisson en moules.

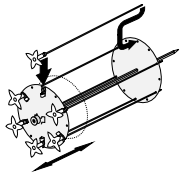
plaque de four/lèchefrite

Pour faire cuire une pâte sans moule ou faire rôtir des viandes. Le lèchefrite peut aussi servir de bac collecteur. Il suffit de le mettre sous la grille.

accessoires optionnels

tournebroche avec ensemble pour mixed-grill





Utilisez le tournebroche pour griller de gros morceaux de viande, de gibier ou de volaille.
L'ensemble mixed-grill est destiné à griller de petits morceaux de viande et des légumes.

1 Laissez tourner le moteur en glissant l'ensemble à griller dans le four.
2 Glissez les deux disques sur le tournebroche. Les ressorts de serrage doivent prendre place à l'avant et à l'arrière de celle-ci.
3 Introduisez l'extrémité de l'axe dans l'une des ouvertures de la plaque arrière comme indiqué sur l'illustration.
4 Serrez ensuite, à l'avant, cet axe dans la pince.

economie d'énergie

Ouvrez le moins possible la porte du four.

Préparez simultanément les plats qui nécessitent la même température de cuisson (ex. tarte aux pommes et plat au four) en les plaçant sur la même grille ou l'un au dessus de l'autre avec la fonction turbo. Il est aussi possible de faire mijoter une viande.

Préparez plusieurs plats à la suite, un plat au four par exemple après un gâteau. Cela permet souvent de raccourcir de 10 minutes la durée de cuisson du second plat parce que le four est encore très chaud.

Grâce à l'isolation du four, les plats nécessitant une longue cuisson (à partir d'une heure) peuvent bénéficier encore de la chaleur restante du four. Eteignez le four 10 minutes avant l'heure indiquée mais laissez la porte fermée.

préchauffage

Le préchauffage est en principe superflu, sauf pour les plats dont le temps de préparation est inférieur à 30 minutes ou quand la recette le demande. Vous pouvez réchauffer très rapidement le four dans la position spéciale préchauffage.

four vide

Retirez du four tout ce dont vous n'avez pas besoin pour la préparation.

refroidir

Eteignez le four avant d'en retirer le plat cuit. Fermez la porte du four et laissez le four refroidir.

indications de cuisson
conseils de cuisson

service allant au four

Vous pouvez en principe utiliser tout service résistant à la chaleur. Ne rincez pas un service en verre encore chaud à l'eau froide. La différence subite de température pourrait le faire craquer.
Utilisez des moules noirs ou de couleur sombre. Ils répartissent mieux la chaleur et le mets cuit plus régulièrement.

ne pas couvrir le fond du four

Si vous couvrez le fond du four avec du papier aluminium par exemple ou avec une plaque de four, la surchauffe qui se produit risque d'endommager l'émail.

programmation de la durée

Raccourcissez la durée de cuisson que vous programmez de 5 minutes par rapport à ce qui est indiqué dans la recette. Vous pourrez alors contrôler au dernier moment si le plat ou le gâteau sont bien cuits ou bien dorés. Si ce n'est pas le cas, fermez la porte du four et regardez encore un peu plus tard. Fermez et ouvrez doucement la porte et de préférence en fin de cuisson.

tenir au chaud

Vous pouvez utiliser le four pour maintenir au chaud des plats déjà cuits. Sélectionnez à cet effet la fonction turbo et une température de 80 °C. Couvrez les plats que vous voulez garder au chaud pour qu'ils ne se dessèchent pas.

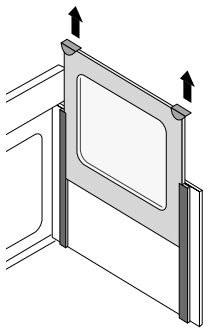
Utilisez la plaque de four émaillée comme lèchefrite quand vous faites griller.

nettoyage après utilisation

Pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur du four, utilisez un produit de nettoyage doux (produit vaisselle) et un chiffon humide. Essuyez-le avec de l'essuie-tout ou un torchon sec. N'utilisez jamais de produit agressif. Celui-ci pourrait attaquer l'émail ou faire des rayures.

taches difficiles à éliminer

Vous pouvez éliminer les taches difficiles avec un abrasif liquide ou un nettoyant pour four.
Enlevez les saletés qui restent collées dans le four avec une raclette à vitre.

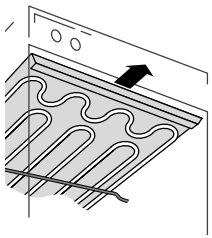


Vous pouvez retirer la vitre qui se trouve à l'intérieur de la porte. Si le four est encastré sous le plan de travail, il se peut que vous ne puissiez plus retirer la vitre. Vous pourrez nettoyer la vitre à l'intérieur en introduisant votre torchon entre les deux vitres. Les coulisseaux de la vitre à l'intérieur de la porte du four peuvent décolorer au contact de certains nettoyants pour four. Lisez bien les indications sur l'emballage du produit avant de l'utiliser.

nettoyage des accessoires

Utilisez un produit de nettoyage doux. Essuyez bien les accessoires avec un torchon sec. Vous pouvez retirer les saletés collées sur le gril avec de la laine de verre.

plaque réflexion pour grillades



Le four est équipé d'une plaque réflexion pour grillades amovible.
Si vous voulez nettoyer la plaque, enlevez-la du four en la tirant droit devant vous.
Veillez, en replaçant la plaque en question, que les deux cames tombent dans la résistance du gril.

Si votre appareil fonctionne mal, cela ne veut pas forcément dire qu'il est défectueux. Essayez d'abord de résoudre vous-même le problème à l'aide des indications suivantes. Téléphonez au service après-vente si ces indications sont vaines.

problème	cause	solution
Le four ou le gril ne chauffe pas.	Fusible défectueux dans le placard aux compteurs.	Remplacez le fusible.
Mauvaise température.	Température mal programmée.	Reprogrammez la température.
	Thermostat défectueux.	Débranchez le four et téléphonez au service après-vente.
Eclairage ne fonctionne pas.	Manque de courant.	Introduisez la fiche dans la prise. Enclenchez l'interrupteur de groupe dans le placard aux compteurs.
	Lampe défectueuse.	Arrêtez le four et changez la lampe. Mettez l'appareil hors tension en retirant la fiche de la prise de courant ou en tournant l'interrupteur de groupe dans le placard aux compteurs ou en retirant le fusible. Vous pouvez retirer le petit couvercle en verre de la paroi du four. Puis remplacez la lampe par une lampe 230 V-50 Hz-300 °C/25 W.

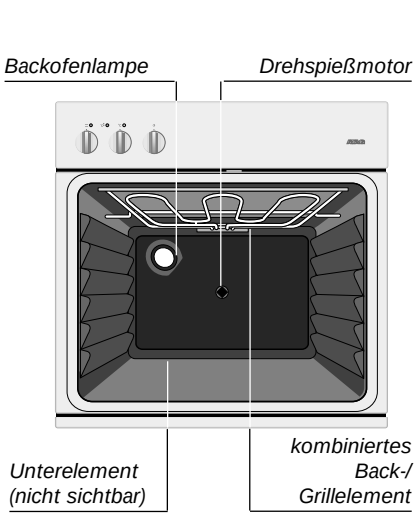
évacuation emballage et appareil

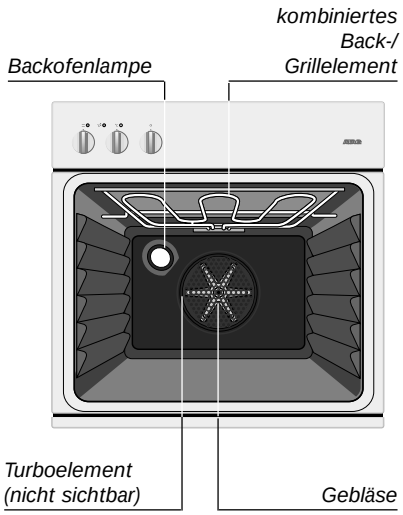
L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés:
• le carton ;
• le feuil de polyéthylène (PE) ;
• le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

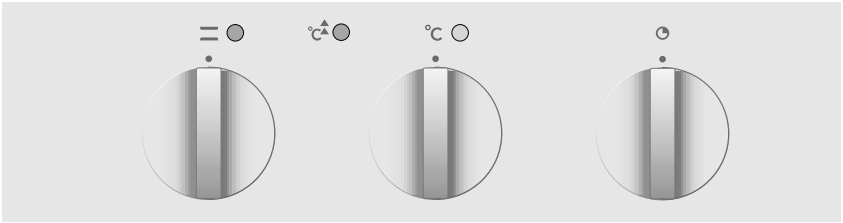
Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations pour évacuer de façon adéquate les appareils ménagers dont vous voulez vous débarrasser.

Beschreibung





Schaltblende



Backofen-funktionen | *Temperatureinstellung* | *Kurzzeitwecker* (max. 120 Min.)*

Anzeigelampen

Leuchtet, wenn eine Funktion gewählt wurde

Leuchtet, wenn der Backofen vorgeheizt wird

Leuchtet, wenn schnell vorheizen gewählt wurde

* wenn vorhanden

Backofenfunktionen*

Siehe auch Seite 8.

Turbo; Heißluft

Infra; Ober- und Unterhitze

Unterhitze

Spargrill

Maxigrill

schnell Vorheizen

Beleuchtung

* wenn vorhanden

Vorwort

Die Bedienung dieses Backofens ist einfach. Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem Einblick in alle Möglichkeiten dieses Gerätes bieten.
Die Bedienungsanleitung beschreibt mehrere Modelle.
Im Kapitel Bedienung sind die jeweiligen Funktionen übersichtlich angeordnet. Auch nützliche Brat- und Backanleitungen finden Sie dort.

Zur Installation ist eine gesonderte Installationsanweisung beigefügt. Hier finden Sie auch die Sicherheitshinweise hinsichtlich Installation und Anschluß.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen.

Ihre Wahl ist auf einen Backofen von ATAG gefallen. Optimaler Gebrauchskomfort und einfache Bedienung hatten bei der Entwicklung dieses Produktes Priorität.

Die Backöfen haben einen breiten Anwendungsbereich. Die Zubereitung Ihrer Lieblingsrezepte wird sicher zu einem vollen Erfolg.
Sie wählen einfach die gewünschte Funktion und die richtige Temperatur.

Mit den umfassenden Einstellmöglichkeiten kann die gewünschte Zubereitungsweise gewählt werden. Die Backofenfunktionen sind in logischer Reihenfolge auf der Bedienungsblende untergebracht.

Sicherheit
Worauf Sie achten müssen 4 – 5

Inbetriebnahme
Vor dem Backen 6

Bedienung
Einschalten 7

Kochanweisungen
Backofenfunktionen 8
Zubehör 9
Sonderzubehör 9
Back- und Brattips 10 - 11

Pflege
Reinigung 12

Störungen
Was ist, wenn… 13

Umweltaspekte
Entsorgung von Verpackung und Gerät 14

Allgemein

Dieser Backofen ist äußerst sicher. Doch ist wie bei jedem Produkt einiges zu beachten.

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Für Sicherheitshinweise bei der Installation verweisen wir auf die Vorschriften in der dazugehörigen Installationsanweisung.

Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes und verändern Sie nicht den mechanischen und/oder elektrischen Aufbau des Gerätes. Dies könnte Sie gefährden (Berührung von spannungsführenden Teilen) und zu Funktionsstörungen des Gerätes führen.

Nehmen Sie das Gerät bei Beschädigung nicht in Betrieb.

Eine beschädigte Zuleitung ist vom Kundendienst des Herstellers oder mindestens gleichwertig qualifizierten Personen zur Vermeidung von gefährlichen Situationen auszutauschen.

Bei Reparatur oder Reinigung ist der Backofen spannungslos zu machen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Achtung: Vor Austausch der Ofenlampe Gerät spannungsfrei machen (siehe Kapitel "Störungen" auf Seite 13).

Im Zusammenhang mit der elektrischen Sicherheit ist die Verwendung von Hochdruckreinigern oder Dampfstrahlreinigern untersagt.

Seien Sie vorsichtig mit Zuleitungen von elektrischen Geräten, wie z.B. von einem Mixer. Sie können in der Tür des heißen Backofens eingeklemmt werden.

Dieser Backofen ist für den gedachten Zweck zu benutzen, und zwar zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen.

Bei Betrieb

Sorgen Sie dafür, daß die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die dafür erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, wie Menge und Art der Speisen. Die eventuell in den Speisen vorhandenen Keime werden nur abgetötet, wenn die Speise bei einer Temperatur oberhalb 70 °C mindestens 10 Minuten erhitzt wird. Wenn Sie nicht sicher sind, ob die Speise genügend erhitzt wurde, lassen Sie sie vorsichtshalber etwas länger garen.

Der Backofen ist optimal isoliert und hat ein Gebläse, das den Backofenmantel kühlt. Trotzdem findet immer Wärmeübertragung statt, bei der die Außenseite des Gerätes warm wird. Diese Erwärmung entspricht den Normen.

Erwärmen Sie nie geschlossene Konservendosen. In der Dose entsteht ein Überdruck, wodurch sie platzen kann.

Die Backofenscheibe kann durch längeren Backofenbetrieb bei Höchsttemperatur (z.B. beim Grillen) warm werden. Achten Sie darauf, wenn Kinder in der Nähe sind.

Der Ofen wird bei Betrieb heiß. Irrtümliche Berührungen der Ofenelemente sind zu vermeiden.

Benutzen Sie den Backofen nicht zum Lagern von brennbaren oder leicht verformbaren Materialien.

Bei der Zubereitung von Speisen mit alkoholischen Getränken kann der Alkohol durch die hohen Temperaturen verdampfen. Der Dampf kann sich bei Kontakt mit einem Heizelement entzünden.

Legen Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie auch Backbleche oder –formen nicht direkt auf den Backofenboden. Bei Alufolie besteht die Gefahr eines Wärmestaus. Das Email kann dadurch Schaden nehmen und das Backergebnis ungünstig beeinflussen.

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Dies kann zur Email-Beschädigung führen.

Bereiten Sie Tiefkühlprodukte wie Pizzas vorzugsweise auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Wenn das Backblech benutzt wird, kann es sich durch den starken Temperaturunterschied verziehen.

Backofen und Zubehör reinigen

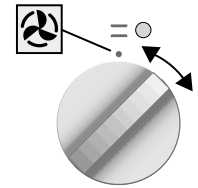
Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen heraus und reinigen Sie das Zubehör und die Innenseite des Backofens mit einem Reinigungsmittel.

Heizen Sie jetzt den Backofen bei 250 °C 1 Stunde auf (siehe S. 7). Bei der Herstellung benutzte Schutzfette werden dann entfernt.

Hinweis: Bei erstmalig starker Erhitzung des Backofens treten Gerüche auf. Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein.

Säubern Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.

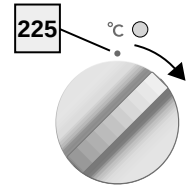
Einschalten



Funktion wählen

Funktionen

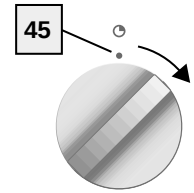
1 Wählen Sie eine Backofenfunktion.



Temperatur einstellen

Temperatur

2 Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



Zeit einstellen

Zubereitungszeit*

3 Stellen Sie die Zubereitungszeit ein.
Die Kontrollampen über den Bedienungsknöpfen leuchten.

Wenn Sie keine Zubereitungszeit einstellen wollen, stellen Sie den Kurzzeitwecker auf ✋.

Ausschalten

1 Drehen Sie die Knöpfe auf ●.
Die Kontrollampen erlöschen.

Achtung!

Der Backofen funktioniert nur, wenn der Kurzzeitwecker* auf ✋ steht, oder wenn eine Zeit eingestellt ist.

* wenn vorhanden

Turbo; Heißluft

Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen. Durch die intensive Wärmeübertragung können Sie eine ca. 20 °C niedrigere Temperatur wählen als bei konventionellen Rezepten angegeben.

Infra; Ober- und Unterhitze

Infra ist zum Backen auf einer Ebene gedacht. Stellen Sie das Backgut für die traditionelle Zubereitung immer in die Mitte des Backofens. Es geht gut auf und bekommt eine schöne braune Farbe.

Unterhitze

Nur Unterhitze ist eingeschaltet. Diese Stufe ist zum kurzen zusätzlichen Durchbacken von Torten- und Pizzaböden geeignet. Sie schalten diese Stufe am Ende eines Backvorgangs ein.

Spargrill

Verwenden Sie den Spargrill, wenn in der Mitte des Backofens ein Gericht steht oder bei Benutzung des Drehspießes. Der Thermostat regelt auch den Grill. Das Element leuchtet darum nur von Zeit zu Zeit auf.

Maxigrill

Verwenden Sie den Maxigrill für große Portionen, zum Beispiel bei einem vollständig bedeckten Rost. Der Thermostat regelt auch den Grill. Das Element leuchtet darum nicht kontinuierlich, sondern nur von Zeit zu Zeit rot auf.

Vorheizen

Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen besonders schnell vorheizen möchten.
Achtung: Benutzen Sie diese Stufe nicht zur Zubereitung von Gerichten. Stellen Sie das Gericht erst in den Backofen, wenn er vorgeheizt ist.

Flachrost

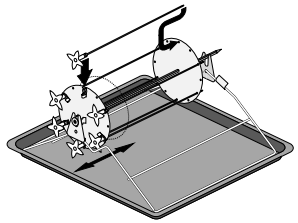
Zum Grillen und Backen mit Backformen.

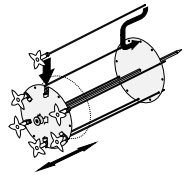
Backblech/Bratpfanne

Zum Backen von Teig ohne Form und zum Braten von Fleisch. Die Bratpfanne kann auch als Fettpfanne verwendet werden. Die Bratpfanne kann zu diesem Zweck unter den Rost geschoben werden.

Sonderzubehör

Drehspieß mit Mixed-Grillset





Den Drehspeiß verwenden Sie beim Grillen von großen Fleischstücken, Wild oder Geflügel.
Das Mixed-Grillset eignet sich zum Grillen von kleinen Fleisch- und Gemüsestücken.

1 Lassen Sie den Grillmotor laufen, wenn Sie das Grillset in den Ofen schieben.
2 Schieben Sie die beiden Scheiben auf den Drehspieß. Achten Sie darauf, daß sich die Klemmfedern an der Vorder- bzw. Rückseite des Spießes befinden.
3 Stecken Sie die Spitze des Spießes entsprechend der Zeichnung in eine der Öffnungen der hinteren Platte (siehe Abbildung).
4 Drücken Sie den Spieß jetzt an der Vorderseite in die Klemme.

Energiebewußte Benutzung des Backofens

Öffnen Sie die Backofentür so wenig wie möglich.

Bereiten Sie Gerichte mit ungefähr der gleichen Zubereitungstemperatur (z.B. Apfelkuchen und einen Auflauf) auf dem gleichen Rost oder mit der Turbofunktion übereinander zu. Es ist auch möglich, Fleisch mitzuschmoren.

Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, z.B. einen Auflauf nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichtes dann 10 Minuten kürzer sein, weil der Backofen noch sehr warm ist.

Durch die Backofenisolierung können Gerichte mit einer längeren Zubereitungszeit (ab 1 Stunde) mit der Restwärme des Backofens noch nachgaren. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als im Rezept angegeben aus. Lassen Sie die Tür aber zu.

Vorheizen

Vorheizen ist im allgemeinen nicht nötig, außer bei Gerichten, deren Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist oder wenn in einem Rezept angegeben. Sie können den Backofen auf der speziellen Vorheizstufe noch schneller vorheizen.

Backofen leeren

Nehmen Sie alles, was Sie nicht zur Zubereitung brauchen, aus dem Backofen heraus.

Abkühlen

Schalten Sie den Backofen aus, bevor das gegarte Gericht herausgenommen wird. Schließen Sie der Ofentüre und lassen Sie den Ofen abkühlen.

Backofengeschirr

Grundsätzlich können Sie jedes hitzebeständige Geschirr benutzen. Spülen Sie Glasgeschirr nach Gebrauch nicht sofort unter kaltem Wasser ab. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied kann das Glas platzen.
Benutzen Sie dunkle oder schwarze Backformen. Sie leiten die Wärme besser und lassen das Gericht gleichmäßiger garen.

Boden nicht bedecken

Ein mit Alufolie oder mit einem Backblech bedeckter Backofenboden kann zu Hitzestau und zur Beschädigung des Email führen.

Zeiteinstellung

Wählen Sie eine 5 Minuten kürzere Zubereitungszeit als im Rezept angegeben. Dadurch können Sie in der letzten Phase prüfen, ob das Gericht oder Gebäck gar ist und eine gute Farbe hat. Wenn dies nicht der Fall ist, schließen Sie dann die Backofentür und prüfen Sie nach einer gewissen Zeit noch einmal. Das Öffnen und Schließen der Tür muss langsam erfolgen. Vorzugsweise nicht, bevor drei Viertel der Zubereitungszeit verstrichen sind.

Warm halten

Sie können den Backofen zum Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen benutzen. Wählen Sie hierfür die Turbofunktion und eine Temperatur von 80 °C. Decken Sie Gerichte zu, die warm gehalten werden müssen, um ein Austrocknen zu vermeiden.

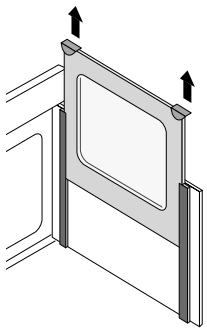
Benutzen Sie beim Grillen das Backblech als Fettpfanne.

Reinigung nach Gebrauch

Zum Reinigen der Innen- und Außenseite können Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch verwenden. Mit Haushaltspapier oder einem trocknen Tuch nachtrocknen.
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel. Sie können das Email beschädigen oder Kratzer verursachen.

Hartnäckige Flecken

Hartnäckige Flecken können mit einem Flüssigreiniger oder Backofenreiniger entfernt werden. Angetrocknete Speisereste im Backofen mit einem Glasschaber entfernen.

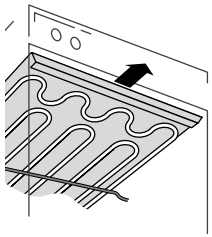


Das Glasfenster an der Innenseite der Tür ist herausnehmbar. Wenn der Backofen unter der Arbeitsplatte eingebaut ist, läßt sich das Glasfenster möglicherweise nicht aus der Tür herausnehmen. Sie können das Fenster innen reinigen, indem Sie zwischen den beiden Fenstern ein Tuch hin und her bewegen. Die Führungsschienen des Glasfensters an der Innenseite der Backofentür können sich verfärben, wenn sie mit Backofenreiniger in Kontakt kommen. Lesen Sie vor der Verwendung erst die Anweisungen auf der Backofenreinigerpackung.

Reinigung von Zubehör

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Eventuell angetrocknete Speisereste auf dem Grillset lassen sich mit Stahlwolle entfernen.

Grill-Reflektionsplatte



Der Backofen ist mit einer herausnehmbaren Grill-Reflektionsplatte ausgestattet.
Wenn die Platte gereinigt werden soll, ist sie waagerecht nach vorne aus dem Backofen zu ziehen.
Achten sie beim Wiedereinsetzen der Grill-Reflektionsplatte, dass die beiden Nocken einwandfrei im Grillelement sitzen.

Wenn das Geräte nicht einwandfrei funktioniert, bedeutet dies nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie die Störung erst selbst zu beheben. Rufen Sie den Kundendienst, wenn folgende Hinweise keine Abhilfe schaffen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Backofen oder Grill wird nicht warm.	Sicherung im Sicherungsschrank ist defekt.	Tauschen Sie die Sicherung aus.
Temperatur nicht richtig.	Temperatur falsch eingestellt.	Stellen Sie die Backofentemperatur noch einmal ein.
	Thermostat defekt.	Backofen ausschalten und den Kundendienst rufen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Kein Strom.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Schalten Sie den Gruppenschalter im Sicherungskasten ein.
	Glühlampe defekt.	Backofen ausschalten und die Glühlampe austauschen. Machen Sie das Gerät spannungslos, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Gruppenschalter umdrehen oder die Sicherung herausnehmen. Die Glashaube können Sie aus der Seitenwand des Ofens klicken. Dann ist die Glühlampe erreichbar. Tauschen Sie diese durch eine neue Glühlampe für 230 V – 50 Hz – 300 °C/25 W aus.

Entsorgen von Verpackung und Gerät

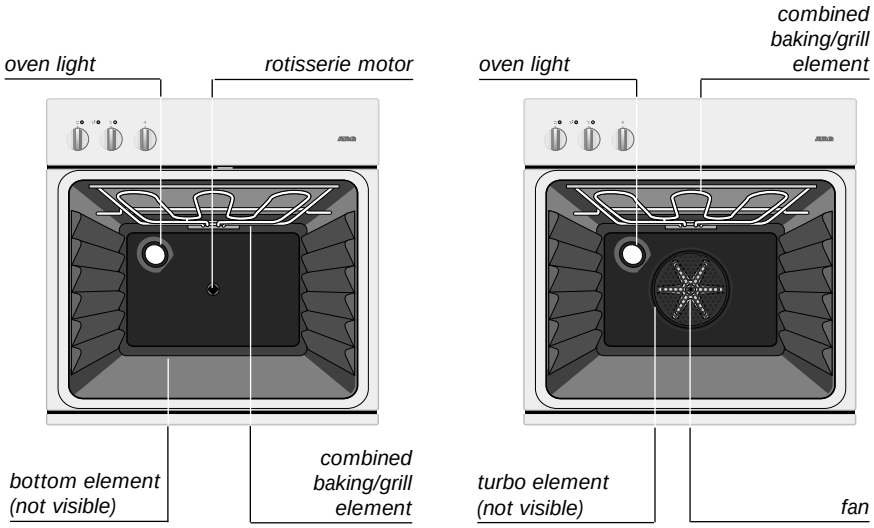
Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar.
Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Postyrol (PS-Hartschaum).

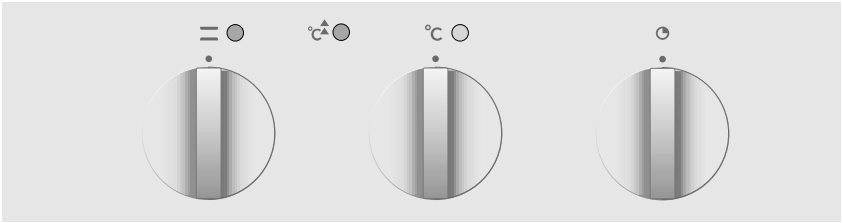
Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.

description



control panel



indicator lights

Lights up when a function has been selected

Lights up when the oven is preheated

Lights up when fast preheating has been selected

* if present

oven functions*

See for more information page 8.

- *turbo; hot air*
- *infra; top and bottom heat*
- *bottom heat*
- *economy grill*
- *maxi grill*
- *fast preheating*
- *lighting*

* if present

foreword

The controls for this oven are very easy. What we particularly want to do in this manual is give you an idea of all the possibilities the oven has.
The manual describes a number of models.
The various functions are arranged for easy reference in the controls section. You will also find some useful hints for baking and roasting.

Separate installation instructions have been enclosed for installing the appliance. These installation instructions also include safety instructions for installing and connecting up the appliance.

Please keep this manual carefully as any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your oven!

You have chosen an Atag oven.
Optimum ease of use and simple operation were the most important factors in the development of this product.

The ovens have a wide area of application. Your favourite recipes will certainly give excellent results.
You simply choose the desired function and the right temperature.

The extensive range of settings available enables you to select exactly the method of cooking that you have in mind.
The oven functions are arranged in a logical sequence on the control panel.

safety
what you should pay attention to 4 – 5

bringing the oven into operation
before you start cooking 6

operating
switching on 7

cooking information
oven functions 8
accessories 9
optional accessories 9
tips for baking and roasting 10 - 11

maintenance
cleaning 12

faults
what should I do if… 13

environmental aspects
disposal of packaging and appliance 14

general

This oven is extremely safe. As with all products, however, there are a number of things you have to pay attention to.

The appliance must only be installed by a registered installer.

For safety tips about the installation, we refer you to the instructions in the accompanying installation instructions.

Repairs must only be carried out by an authorised service engineer.

Never open the appliance's casing and do not alter the mechanical and/or electrical structure of the appliance. This could result in dangerous situations (touching live components) and faults.

Do not use the appliance if it is damaged.

If the connecting lead is damaged, it should be replaced by the manufacturer’s service department or by someone at least similarly qualified, in order to avoid dangerous situations.

The power supply to the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned. Remove the plug from the socket or switch off the protective device in the meter cupboard.

Warning: Disconnect mains power from the unit before replacing the oven lamp (see "Faults" page 13).

For electrical safety reasons, the appliance must not be cleaned using high-pressure cleaners or steam cleaners.

Be careful with the leads of electrical appliances, such as mixers. They can get caught in the door of the hot oven.

This oven has been designed for domestic use. You should only use it for cooking food.

during use

Make sure that the food is always heated sufficiently. The time required for this depends on various factors, such as the quantity and type of food. Any bacteria in the food will only be killed if the food is heated to a temperature greater than 70 °C for at least 10 minutes. Allow the food to cook for a bit longer if you are not sure whether the food has been heated sufficiently.

The oven has optimum insulation and a fan which cools the oven casing. Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating falls well within the standard limits.

Never heat food in unopened tins. Pressure will build up inside the tin and may cause it to explode.

If the oven is used at the maximum temperature for a long time (when grilling, for example), the glass panel in the oven door may become hot. Take care if there are any children nearby.

During use the oven will become hot. Make sure you do not touch the oven elements by accident.

Do not use the oven for storing flammable or easily deformable materials.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol can evaporate due to the high temperatures. The vapour can catch fire if it comes into contact with a hot oven element.

Never cover the bottom of the oven with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The foil checks the heat, which may result in damage to the enamel and inferior cooking results.

Never pour water into the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel.

Frozen products such as pizzas should preferably be cooked on the grid shelf, covered with greaseproof paper. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great difference in temperature.

cleaning the oven and accessories

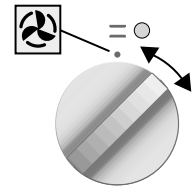
Remove the accessories from the oven and clean the accessories and the inside of the oven with a mild cleaning agent.

Switch the oven on for an hour at 250 °C (see page 7). Protective greases used during manufacture will then be removed.

remark
When your oven is heated strongly for the first time, it will have a 'new' smell. This is normal. Switch the extractor hood on if necessary.

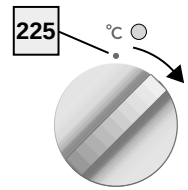
After the oven has cooled down, clean it with warm water.

switching on



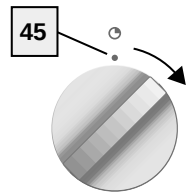
selecting function

functions
1 Select an oven function.



setting the temperature

temperature
2 Set the temperature required.



setting the time

cooking time*
3 Set the cooking time.
The indicator lights above the knobs light up.
If you do not wish to set a cooking time, you turn the knob to ✋.

switching off

1 Turn the knobs to ●.
The indicator lights go out.

attention!

The oven will only function if the timer* is set to ✋, or if a time has been set.

* if present

turbo; hot air

You can cook on various levels at the same time. Thanks to the intensive heat transfer, you can select a temperature approx. 20 °C lower than stated for conventional recipes.

infra; top and bottom heat

Infra is meant for cooking on one level. Place the dish in the middle of the oven for the traditional method of cooking. The dishes rise well and get a nice brown colour.

bottom heat

Only the bottom heat is switched on. This setting is suitable for giving tart and pizza bases a bit of extra cooking. Switch to this setting at the end of a baking process.

economy grill

Use the economy grill when there is only a dish in the middle of the oven or when using the rotisserie. The thermostat also controls the grill. As a result, the element will not be red continuously, but only from time to time.

maxi grill

Use the maxi grill for large portions - for a fully-covered grid shelf, for example. The thermostat also controls the grill. As a result, the element will not be red continuously, but only from time to time.

preheating

Use this function if you want to preheat the oven extra fast.
NB: Never use this setting for cooking food. Only place the food in the oven after the oven has first been preheated.

flat grid shelf

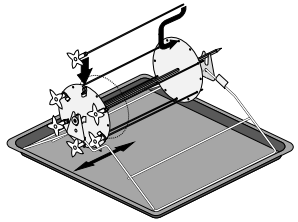
For grilling and for baking with baking tins.

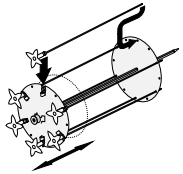
baking tray/roasting tin

For baking dough without a tin and for roasting meat. The roasting tin can also be slid under the grid shelf and used as a drip-tray.

optional accessoires

rotary spit and mixed grill set





You use the spit for roasting large pieces of meat, game or poultry.
The mixed grill set is for grilling small pieces of meat and vegetables.

1 Switch the grill motor on when you put the grill set in the oven.
2 Slide the two discs on to the rotary spit. Make sure that the clamps are on the front and back of the spit.
3 Push the point of the skewer into one of the openings in the back disc as shown in the illustration.
4 Push the other end into the clamp at the front.

energy-conscious use of the oven

Open the oven door as little as possible.

Cook dishes with approximately the same cooking temperatures (apple tart and an oven dish, for example) at the same time on the same grid shelf, or one above the other with the turbo function. You can also braise meat at the same time.

Cook several dishes one after the other (an oven dish after a cake, for example). The cooking time for the second dish can often be shortened by 10 minutes because there is so much heat still in the oven.

Thanks to the oven insulation, dishes with a longer cooking time (more than an hour) can finish cooking using the residual heat in the oven. Switch the oven off 10 minutes earlier than is indicated, but leave the door shut.

preheating

Preheating is not generally necessary, except for dishes with a cooking time of less than 30 minutes or when the recipe indicates it. You can warm the oven extra quickly using the special preheating setting.

empty oven

Take everything that is not required for cooking out of the oven.

cooling down

Switch the oven off before taking the cooked dish out of it. Close the oven door and let the oven cool down.

cooking information
tips for baking and roasting

oven dishes

You can, in principle, use any dish that is heatproof. Do not rinse glass dishes under cold water directly after use. The sudden temperature difference may cause the glass to crack. Use dark or black baking tins. These conduct heat better and allow the food to cook more evenly.

do not cover the bottom of the oven

Covering the bottom of the oven - for example, with aluminium foil or a baking tray - may result in overheating and damage to the enamel.

setting the time

Select a cooking time 5 minutes shorter than that given in the recipe. This enables you to check whether the dish or cake is cooked and has a good colour before the end. If not, close the oven door and check it again a little later. The door should be opened and closed slowly, and preferably not before three-quarters of the cooking time has elapsed.

keeping warm

You can use the oven to keep warm food that has already been cooked. Select the turbo function and a temperature of 80 °C. Cover food that you want to keep warm, to stop it drying out.

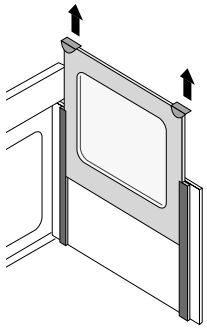
Use the enamelled baking tray as a drip-tray when grilling.

cleaning after use

For cleaning both the inside and the outside of the oven, it is best to use a mild cleaning agent (washing-up liquid) and a damp cloth. Dry with kitchen paper or a dry cloth.
Never use abrasive agents. These may harm the enamel or cause scratches.

stubborn stains

You can remove stubborn stains with a liquid abrasive or oven cleaner. Remove burnt-on food inside the oven with a glass scraper.

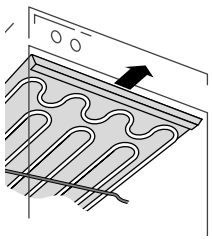


The glass panel on the inside of the door is removable. If the oven has been built in under the worktop, it may be that the glass panel cannot be taken out of the door. You can clean the window on the inside by sliding a cloth between the two panes. The glass panel's guides on the inside of the oven door may become discoloured if they come into contact with oven cleaner. Read the directions on the packaging of the oven cleaner before use.

cleaning accessories

Use a mild cleaning agent. Dry the accessory well with a dry cloth. Any burnt-on food on the grill set can be removed using steel wool.

grill reflector plate



The oven is equipped with a removable grill reflector plate. When you want to clean the plate, you must pull it straight towards you out of the oven.
When putting the grill reflector plate back, take care that the two studs slot into the element.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

fault	cause	solution
Oven or grill does not heat up.	Fuse in the meter cupboard defective.	Replace the fuse.
Temperature is not correct.	Temperature set incorrectly.	Set the oven temperature again.
	Thermostat defective.	Switch oven off and phone the service department.
Oven light not on.	No power supply.	Insert the plug in the socket. Switch on the two-way and off switch in the meter cupboard.
	Bulb defective.	Switch oven off and replace the bulb. Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by turning the two-way and off switch in the meter cupboard or by removing the fuse. You can snap the glass cover out of the side wall of the oven. The bulb is then accessible. Replace it with a new bulb 230 V-50 Hz-300 °C/25 W.

disposing of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.